

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .
«Рассольник домашний»**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рецептура № 75 стр 130

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Капуста свежая	20	16
Картофель		
с 01.09	80	60
с 01.11.	85,7	
с 01.01.	92,3	
с 01.03.	100	
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Огурцы консервированные	13,4	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	140	140
Соль	0,8	0,8
Зелень укропа	3	2
Сметана	5	5
Выход :	-	200/5/2

Технология приготовления.

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требование к качеству.

Внешний вид : в жидкой части рассольника-огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель брусочками, капуста, коренья,-соломкой.

Цвет : желтый, жира на поверхности-желтый, овощей-натуральный.

Консистенция : овощей, мяса-мягкая, сочная; огурцов-слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов входящих в рассольник.

200 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 1,66	В1-0,08	Са-28,12
Ж-4,07	В2-0,068	Fe-0,83

У- 11,82	С- 9,45	
Э.Ц- 90,6 ккал		

200/5/2 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 1,79	В1-0,082	Са-32,52
Ж-4,82	В2-0,073	Fe-0,84
У- 12	С- 9,47	
Э.Ц- 98,7 ккал		

Руководитель производства

Сапрыкина М.А

